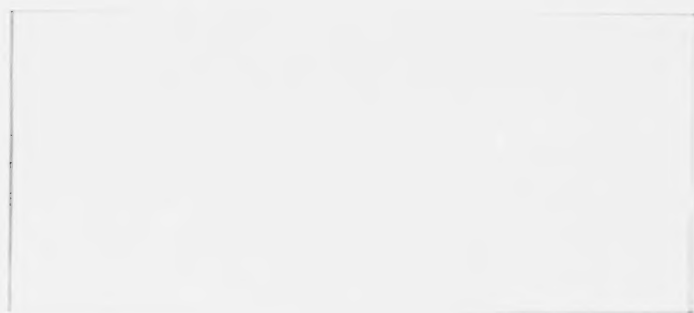


Bilan annuel
Toxi-infections alimentaires
1^{er} avril 2007 au 31 mars 2008

Centre québécois
d'inspection des aliments
et de santé animale





Bilan annuel
Toxi-infections alimentaires
1^{er} avril 2007 au 31 mars 2008

Centre québécois
d'inspection des aliments
et de santé animale

Direction du laboratoire
d'expertises et d'analyses
alimentaires

JUIN 2008

Rédaction et Production

Danielle Ramsay, M.Sc. microbiologiste, coordonnatrice provinciale aux toxi-infections alimentaires
Direction du laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires (DLEAA)

Collaboration

Marie-France Delisle, adjointe à la coordination provinciale aux toxi-infections alimentaires / DLEAA
Lorraine Gauthier, adjointe substitut à la coordination aux toxi-infections alimentaires / DLEAA
Gaétan Lamontagne, analyste / DLEAA
Ginette Laperrière, analyste / DLEAA
Vincent Marquis, analyste / DLEAA
Dominique Gauthier, analyste / DLEAA
Françoise Desroches, conseillère technique / Inspection des aliments / Ville de Montréal
Christine Vézina, chef de division / Inspection des aliments / Ville de Montréal
Mirta Mantzavarakos, conseillère technique / Inspection des aliments / Ville de Montréal
Jean-Pierre Richard, analyste / DLEAA
Luc Gagnon, analyste / DLEAA
Nathalie Ouellet, analyste / DLEAA
Daniel Tremblay, directeur du service de microbiologie / DLEAA
Direction du laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires
Direction d'inspection et des services régionaux - Inspection et appui
Ville de Montréal - Services d'inspection et de laboratoire
Directions régionales de santé publique
MSSS - Bureau de surveillance des éclosions et de vigie

Informatique

Éric Valcourt, technicien en informatique / DLEAA

Secrétariat

Cécile Paradis, agente de bureau (occ) / DLEAA
Christine Roussel-Roy, agente de bureau (occ) / DLEAA

Toute reproduction totale ou partielle de ce document est autorisée, à condition que la source soit mentionnée.

PRÉSENTATION

Le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA), une agence gouvernementale du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ), publie pour la dixième année le bilan annuel des interventions d'inspection de son personnel du CQIASA et de celui de la Ville de Montréal relatives aux toxi-infections alimentaires (TIA) pour la période du 1^{er} avril 2007 au 31 mars 2008.

Dans le contexte de la mission de protection de santé publique du CQIASA, toute intervention faisant suite à la réception d'une déclaration relative à la santé de la population est effectuée dans les 24 heures suivantes.

Il est à noter qu'en septembre 2007, un nouveau protocole d'entente entre le réseau de santé publique du Québec (regroupant le ministère de la Santé et des Services sociaux [MSSS], les directions de santé publique [DSP] et l'Institut national de santé publique du Québec [INSPQ]) et le MAPAQ a été signé. Cette modification à l'entente originale, conclue en 1996, a été nécessaire à la suite des changements législatifs survenus au cours des dernières années. Ainsi, dans un but commun de protection de la santé publique, les partenaires visés par la prévention, la surveillance et le contrôle des TIA ou des maladies transmissibles par les aliments pourront poursuivre efficacement leurs interventions.

Remerciements

Un rapport de cette envergure ne serait pas possible sans la contribution de nombreuses personnes.

Nous adressons des remerciements particuliers à tout le personnel du CQIASA (les directions régionales d'inspection, la Direction du laboratoire d'expertises et d'analyses alimentaires [DLEAA], la Direction de la coordination de l'inspection des aliments et des mesures d'urgence [DCIAMU] et l'Institut national de santé animale [INSA]) et des services d'inspection et de laboratoire de la Ville de Montréal, aux représentants du réseau de santé publique (les directions régionales de santé publique, le Laboratoire de santé publique du Québec et le Centre de toxicologie du Québec), au Bureau de surveillance des éclosions du ministère de la Santé et des Services sociaux ainsi qu'à nos partenaires fédéraux, dont l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Étant donné la grande diversité des analyses spécialisées à effectuer pour traiter les plaintes, nous tenons de plus à remercier, pour leur précieuse collaboration, le Laboratoire d'expertise en pathologie animale et le Laboratoire de diagnostic en phytoprotection du MAPAQ ainsi que le laboratoire du Centre d'expertise en analyses environnementales du Québec du ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs (MDDEP).

Lien Internet

Depuis cinq ans, le bilan annuel des interventions du CQIASA en matière de toxi-infections alimentaires est disponible dans le site Internet du Ministère à l'adresse suivante : www.mapaq.gouv.qc.ca.

Onglet : « Consommation des aliments »

Sous-section : « Toxi-infections »

Rubrique : « Bilan »

Table des matières

Toxi-infections alimentaires (TIA)

A- Faits saillants 2007-2008 relatifs aux toxi-infections alimentaires	7
B- Poussées épidémiques en 2007-2008	8
C- Statistiques des toxi-infections alimentaires en 2007-2008	14
1. Nombre de déclarations par bureau régional du CQIASA ou Service d'inspection de la Ville de Montréal	14
2. Provenance des déclarations par bureau régional du CQIASA ou Service d'inspection de la Ville de Montréal	15
3. Lieux de consommation à l'origine des TIA	16
4. Incidence du nombre d'épisodes de TIA signalés aux bureaux régionaux du CQIASA et au Service d'inspection de la Ville de Montréal par rapport au nombre d'établissements	17
5. Répartition des groupes d'aliments suspects	18
6. Provenance des aliments par catégorie d'établissements alimentaires impliqués dans les épisodes de TIA	18
7. Recherche des causes de toxi-infections alimentaires	19
8. Répartition du nombre de personnes malades par bureau régional du CQIASA et Service d'inspection de la Ville de Montréal	21
9. Répartition des personnes malades selon la provenance de la déclaration	21
10. Répartition du nombre de personnes malades en fonction des épisodes	22
11. Incidence du nombre de personnes malades signalées en fonction de la population	22
12. Provenance des aliments consommés au domicile	23
13. Probabilité relative de l'implication d'établissements dans les TIA	23
14. Répartition des lacunes en fonction des 5 M à la suite d'inspections dans le cadre des TIA	24
15. Principales lacunes observées dans les établissements alimentaires lors des inspections TIA	25
16. Profil de récurrence des établissements alimentaires inspectés	26
17. Profil d'inspection avec prélèvements des établissements alimentaires	26
D- Coût estimé des toxi-infections alimentaires pour la période du 1^{er} avril 2007 au 31 mars 2008	27
E- Conclusion	28

Ce rapport regroupe les déclarations de toxi-infections alimentaires provenant des directions régionales du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) et du Service d'inspection de la Ville de Montréal.

Prendre note que les directions régionales du CQIASA ont été redécoupées en avril 2007.

A- Faits saillants 2007-2008 relatifs aux toxi-infections alimentaires

Pendant la période du 1^{er} avril 2007 au 31 mars 2008 ont été signalés au MAPAQ 1 012 épisodes se rapportant à 1 073 déclarations de toxi-infections alimentaires (y compris les 38 dossiers d'allergie) et touchant 2 663 personnes malades. De plus, les directions régionales du CQIASA et le Service d'inspection de la Ville de Montréal sont intervenus de façon préventive dans 32 dossiers concernant en majorité des vérifications d'établissements. Ces derniers étaient aux prises avec des problèmes de gastroentérite virale transmise de personne à personne et pouvant contaminer les aliments.

Les principaux faits saillants relatifs aux toxi-infections alimentaires pendant cette période sont décrits ci-après.

Les déclarations de toxi-infections alimentaires ont touché 2,6 % des établissements alimentaires du Québec. Parmi ceux-ci, 6,7 % ont été impliqués dans plus d'un épisode au cours de l'année. Parmi les établissements alimentaires québécois concernés par une éclosion de toxi-infection alimentaire, 15,1 % ont nécessité plus de deux inspections accompagnées de prélèvements alimentaires avant que leur situation ne soit régularisée.

Globalement, parmi les toxi-infections alimentaires signalées au MAPAQ en 2007-2008, 47,8 % (513) sont survenues après la consommation d'aliments à la maison, alors que dans 45,5 % des signalements (488), les symptômes sont apparus à la suite d'un repas au restaurant, dans d'autres catégories d'établissements (4,4 % ou 47 signalements) ou dans des institutions (2,3 % ou 25 signalements).

Parmi les toxi-infections alimentaires survenues à domicile, 66,1 % concernent des aliments qui provenaient d'un détaillant. La majorité de ces aliments nécessitaient donc une préparation et une manipulation de la part du consommateur ou de la consommatrice.

Le groupe alimentaire « Viandes et volailles » a été le plus souvent visé par les déclarations de toxi-infections alimentaires (40,4 %). Globalement, les aliments en cause pour les 1 073 déclarations proviennent principalement des restaurants (54,5 %) et des détaillants (35,2 %).

Les agents pathogènes les plus souvent signalés en 2007-2008 ont été *E. coli* O157:H7, les salmonelles et *Campylobacter*. De plus, une augmentation de cas attribuables à *Listeria monocytogenes* a été signalée cette année. Dans l'ensemble, pour 25,9 % des signalements, une toxi-infection alimentaire a été confirmée par un diagnostic médical, par l'isolement de l'agent causal dans les aliments ou par une enquête épidémiologique, alors que dans 26,5 % des cas, aucun lien avec l'alimentation n'a été établi. Pour 91,8 % des toxi-infections alimentaires confirmées ou probables, l'origine est microbiologique; cette donnée est comparable aux résultats des années antérieures. De plus, comme par les années passées, la majorité des toxi-infections alimentaires d'origine chimique impliquait des allergènes ou des substances associées à des intolérances.

En 2007-2008, 2 663 personnes présentant des symptômes de gastroentérite liés à la consommation d'aliments ont été signalés au MAPAQ, et 47,2 % de ces signalements ont été faits par des consommateurs. Pour 52,6 % des 1 012 épisodes de toxi-infections alimentaires signalés, les personnes malades avaient eu une consultation médicale (médecin avec ou sans hospitalisation, Info-santé). Une proportion de 28,1 % de ces consultations concernaient des cas isolés.

Les données recueillies au cours de l'année 2007-2008 démontrent qu'il était 19 fois plus risqué d'aller prendre un repas ou d'acheter des aliments dans un établissement à risque élevé ou moyen-élevé que dans un établissement à faible risque.

Dans le contexte des interventions de toxi-infections alimentaires, le MAPAQ a diffusé huit communiqués de presse, à savoir cinq rappels d'aliments et trois communiqués de nature préventive. Les rappels d'aliments ou avis à la population pour l'année 2007-2008 faisaient état des situations suivantes : la présence d'*E. coli* O157:H7 dans du bœuf haché (octobre 2007); la consommation non recommandée de fromage au lait cru préparé dans un établissement n'étant pas titulaire d'un permis de transformation (novembre 2007); la présence d'*E. coli* dans des viandes hachées (octobre et novembre 2007) et finalement, la présence d'œufs dans des cornets de tarte d'érable (avril 2008).

Les communiqués préventifs, qui ont été publiés par le CQIASA, visaient à informer la population sur la préparation sécuritaire des têtes de violon (mai 2007), à donner des conseils pour éviter les toxi-infections alimentaires pendant le temps des fêtes (décembre 2007) et à faire état de l'augmentation du nombre de cas d'*E. coli* O157:H7 dans la région de la Capitale-Nationale (août 2007). De plus, l'ACIA a diffusé deux communiqués relatifs à deux problèmes de toxi-infections alimentaires survenus au Québec et ayant eu des extensions de rappels. L'un concernait un rappel de viande bovine produite dans un abattoir canadien où *E. coli* O157 :H7 était présent (octobre et novembre 2007; cinq mises à jour du communiqué ont été faites afin de viser plus d'établissements alimentaires à travers le Canada). L'autre, qui était un avis à la population, avait trait à la présence d'allergènes (protéines de lait) non inscrits sur l'étiquette d'un emballage de chocolat (octobre 2007).

B- Poussées épidémiques en 2007-2008

En 2007-2008, 1,7 % des 1 012 épisodes signalés au MAPAQ affectaient 20 personnes et plus. La majorité de ces éclosions étaient d'origine microbiologique soit 53 % virale (9) et 29 % bactérienne (*Clostridium perfringens* [1], *Salmonella typhimurium* [1], *Escherichia coli* [1], inconnu [2]). L'origine n'a pu être déterminée pour 18 % (3) d'entre elles. Aucune de ces éclosions n'affectait plus de 100 personnes.

Ø Augmentation du nombre de signalement de *Listeria monocytogenes*

Du 13 juin 2007 au 31 mars 2008, 22 cas de listérioses attribuables à *Listeria monocytogenes* pulsovar 136 ont été diagnostiqués par le réseau de santé publique du Québec. Dix régions ont été touchées soit, par ordre décroissant : Montérégie et Québec (4 cas chacune); Chaudière-Appalaches et Saguenay-Lac Saint-Jean (3 cas chacune) Montréal et Mauricie (2 cas chacune) et Gaspésie-Iles de la Madeleine, Estrie, Côte-Nord et Abitibi (1 cas chacune). Les enquêtes épidémiologiques effectuées par le réseau de santé publique n'ont pas permis d'émettre une hypothèse quant à une source alimentaire précise. En effet, la consommation de certaines catégories d'aliments est plus fréquente pour l'ensemble de ces cas, mais les marques diffèrent. Les symptômes causés par ce microorganisme peuvent apparaître jusqu'à 70 jours après la consommation d'aliments contaminés, l'enquête rétrospective devient donc très difficile à réaliser. À la suite à l'augmentation des cas de listériose, un programme analytique a été mis en place par le MAPAQ au cours du mois de mars 2008 afin de vérifier la présence de cet agent pathogène dans certains produits carnés et végétaux offerts aux consommateurs dans les magasins d'alimentation.

Au total, le MAPAQ a reçu le signalement de 16 cas de *Listeria monocytogenes* durant l'année 2007-2008, soit trois fois plus que l'an dernier.

Cas de listériose associée à la consommation de fromage au lait cru de chèvre provenant d'un établissement n'étant pas titulaire d'un permis de transformation de produits laitiers

En octobre 2007, une enquête épidémiologique réalisée par la santé publique de Montréal a permis de déterminer qu'un fromage au lait cru de chèvre produit en Estrie et ayant été consommé en juillet ou en août était la cause de la maladie d'une personne atteinte de listériose. Aucun reste d'aliment n'était disponible. Toutefois, l'enquête sur le terrain a permis d'identifier l'agent pathogène dans des lots identiques et différents de fromage au lait cru de chèvre. Aucun autre cas de listériose n'a été associé à la consommation du fromage ayant fait l'objet de cette enquête.

Un avis concernant un établissement de l'Estrie a été publié en novembre 2007 afin d'inciter la population à ne pas consommer de lait cru ou ses sous-produits lorsqu'ils sont préparés dans des établissements n'étant pas titulaires d'un permis de transformation.

Ø *Escherichia coli* O157:H7

Du 1^{er} avril 2007 au 31 mars 2008, 88 signalements relatifs à *E. coli* O157:H7 ont été transmis au MAPAQ et mandataires, soit une diminution de 14,5 % par rapport à l'an dernier. Dans la majorité des cas (91 %), ces signalements ont été faits après la consommation d'aliments à la maison. Une plus petite proportion de ces signalements (8 %) se rapporte à des

aliments consommés au restaurant, alors que dans 1 % des cas, le lieu n'était pas connu. En ce qui concerne les aliments préparés au domicile (80 signalements), 88 % provenaient d'un détaillant; le consommateur devait donc les manipuler avant de les manger. Les enquêtes ont porté majoritairement sur des produits de viande (89 %), dont de la viande de bœuf dans 83 % des cas (viande hachée [55 signalements] et provenant du muscle [10 signalements]).

Outre les rappels de viandes hachées en lien avec un abattoir albertain qui ont été réalisés par l'ACIA, le MAPAQ a publié quatre communiqués de presse : un communiqué informatif pour aviser la population d'une augmentation de cas de maladie et pour lui rappeler les précautions à prendre au moment de la manipulation, de la préparation et de l'entreposage des viandes hachées (août 2007 – Capitale-Nationale); un rappel de viandes visant des distributeurs québécois (octobre 2007 – ensemble de la province); un rappel d'aliments lié à la présence d'un colibacille (*Escherichia coli*) dans du bœuf haché (octobre 2007 – Montréal) et un rappel de bœuf haché en raison de la présence d'*E. coli* O157:H7 (décembre 2007 – Montréal).

Depuis plusieurs années, les grandes chaînes d'alimentation du Québec ainsi que le MAPAQ et ses mandataires maintiennent leurs efforts pour sensibiliser la population québécoise pendant toute l'année au mode de cuisson adéquat des viandes hachées et attendries.

Comme chaque année, plusieurs éclosions causées par *E. coli* O157:H7 sont survenues au Québec en 2007-2008.

L'éclosion dont les répercussions économiques ont été les plus importantes est celle impliquant un abattoir albertain dont les viandes ont été distribuées au Québec, aux États-Unis et dans plusieurs provinces canadiennes. En effet, entre le mois de juillet et la fin de septembre 2007, 21 cas de maladie attribuables à *E. coli* O157:H7 pulsovar 700 ou apparenté (705, 721, 722) ont été diagnostiqués par le réseau de santé publique du Québec. Les régions touchées ont été la Capitale-Nationale, la Montérégie, Laval et les Laurentides. Cependant, les enquêtes menées par le MAPAQ et les analyses effectuées sur des échantillons de viande n'ont pas démontré la présence d'*E. coli* O157:H7. Étant donné que la souche québécoise a aussi été détectée aux États-Unis et dans cinq provinces canadiennes, on a demandé à l'ACIA de vérifier si les viandes visées par le rappel américain avaient pu se retrouver au Québec. À la suite des enquêtes du gouvernement fédéral, un abattoir albertain a été trouvé responsable et, dès la fin d'octobre, des rappels de viandes touchant des distributeurs ont été enclenchés, et ce, rétroactivement jusqu'à la mi-juin 2007.

Au printemps 2007, une éclosion régionale de toxi-infections causées par *E. coli* O157:H7 (P561) a touché quatre personnes en Mauricie. Toutefois, aucun aliment ni aucune provenance commune n'a pu être mis en évidence. En ce qui a trait à deux des quatre signalements, de la viande avait été achetée dans un marché public en avril 2007. Toutefois, les consommateurs se l'étaient procurée dans deux boucheries différentes et la traçabilité ne démontrait aucun lien quant à la provenance des viandes utilisées. L'enquête du CQIASA sur le terrain a révélé qu'un même hachoir avait été employé pour préparer les viandes hachées. En juin, deux autres cas issus d'une même famille étaient liés à la consommation de hamburgers dans un casse-croûte. Aucun lien n'a pu être établi entre les trois établissements qui ont fait l'objet des enquêtes.

En novembre 2007, la région de Montréal a été touchée par une éclosion causée par *E. coli* O157:H7 et associée à quatre souches bactériennes apparentées (P762-763-764-765). Sur sept personnes affectées, cinq avaient fréquenté le même établissement. Au moment de l'intervention des services d'inspection, les analyses effectuées sur les viandes disponibles dans l'établissement n'ont pas démontré la présence de l'agent causal; par contre, une concentration élevée d'*E. coli* dans des viandes destinées à la consommation a entraîné un rappel volontaire d'aliment demandé conjointement avec l'entreprise. Notons qu'aucune autre souche similaire ne circulait ailleurs au Québec.

Ø Salmonelloses au Québec

Pour la période du 1^{er} avril 2007 au 31 mars 2008, 73 signalements de salmonelloses ont été transmis au MAPAQ. Ces données sont comparables à celles obtenues pour les années précédentes. Près de la moitié (49,3 %) des cas sont survenus au domicile des consommateurs. La grande majorité des aliments suspectés, soit 81 %, avaient été achetés

chez un détaillant (81 %), ce qui signifiait que le consommateur devait les manipuler avant de les manger. Nombre d'aliments peuvent être à l'origine des salmonelloses; par contre, le poulet en est la cause dans près du tiers des cas. Lorsque l'aliment est consommé dans un restaurant (46,6 %), le poulet est, selon les enquêtes épidémiologiques, l'aliment le plus souvent impliqué (55 %). Les intoxications survenues dans des institutions représentent 2,7 % des cas, alors que dans 1 cas (1,4 %), la maladie a été transmise par un aliment acheté dans une machine distributrice. Tous les cas de salmonelloses ont été signalés par les directions de santé publique : 26 % provenaient des Laurentides, 19 %, de la région de Montréal et 15,6 %, de Lanaudière. Huit autres régions du Québec ont rapporté des cas au MAPAQ en 2007-2008. Parmi les signalements reçus, la source de la salmonellose pouvait provenir soit d'un établissement alimentaire, soit d'un contact avec des animaux.

Plusieurs éclosions sont survenues cette année; mentionnons notamment :

o Une éclosion causée par *Salmonella typhimurium* UT5 P12 (P34 et 35 associés) (confirmation de six personnes malades sur huit) est survenue en Mauricie au mois de décembre 2007. Les personnes malades font partie de trois familles dont le seul point commun est la consommation d'un fromage au lait cru provenant d'un établissement ne possédant pas de permis de transformation des produits laitiers. Les analyses microbiologiques effectuées sur des lots similaires de fromage n'ont pas mis en évidence la salmonelle, mais la présence de staphylocoque représentait un risque pour la santé. Aucune vente n'a été mise en évidence dans ce signalement.

o Une éclosion attribuable à *Salmonella typhimurium* type 104A P5 (P30 associés) (60 personnes malades sur 130, dont 6 confirmées) est survenue en août 2007 en Estrie. La consommation d'un méchoui de porc est le seul point commun entre ces personnes. En effet, un manipulateur d'aliments, qui a été malade en même temps que les clients, n'avait mangé que du porc au repas. Aucun reste d'aliment n'était disponible pour analyses microbiologiques. On croit que la cause de l'intoxication pourrait être une contamination croisée au moment de la préparation des aliments.

o Une éclosion provoquée par *Salmonella stanley* P13 a eu lieu dans la région de Chaudière-Appalaches en juin 2007 (trois personnes). Aucun aliment n'a pu être reconnu comme étant la cause de cette éclosion, car divers établissements alimentaires étaient visés.

Ø *Campylobacter* au Québec

En 2007-2008, le réseau de santé publique a signalé au MAPAQ presque deux fois plus de cas de *Campylobacter* (44) que l'an dernier. La grande majorité (81,8 %) des toxi-infections alimentaires associées à *Campylobacter* surviennent au domicile. Les aliments proviennent surtout des détaillants (18 cas sur 44) et des fermes (15 cas sur 44). Les enquêtes épidémiologiques ont permis de déterminer que les aliments en cause étaient, par ordre décroissant : le lait cru et le fromage au lait cru (36,4 % ou 16 cas); le poulet (31,8 % ou 14 cas); divers aliments inconnus (20,5 % ou 9 cas); le porc (4,6 % ou 2 cas); différentes viandes inconnues (4,6 % ou 2 cas) et finalement, l'agneau (2,3 % ou 1 cas). Tous les cas de *Campylobacter* ont été signalés par les directions de santé publique, dont 45,5 % proviennent de Lanaudière. Neuf autres régions du Québec ont rapporté des cas au MAPAQ en 2007-2008. Précisons que dans certains cas, la maladie pouvait avoir été contractée par l'ingestion d'aliments ou par un contact avec des animaux.

Ø Éclosions impliquant des aliments en particulier

SUSHIS

Depuis quelques années, les sushis sont de plus en plus prisés par les Québécois et les Québécoises. En 2007-2008, 3,2 % (34) des signalements concernaient cet aliment. Au moment de la fermeture des dossiers liés à cet aliment, les conclusions tirées à propos de l'origine de la maladie sont, par ordre décroissant : cause microbiologique (70,6 %); cause possiblement chimique (14,7 %), allergie (5,9 %), autre cause (5,9 %) et finalement, cause inconnue (2,9 %).

L'éclosion la plus marquante provoquée par cet aliment est survenue en juin 2007 dans le Bas-Saint-Laurent. Sept personnes ont très rapidement été victimes de vomissements après avoir consommé des sushis, ce qui laissait croire à une intoxication chimique. Une enquête sur le terrain menée par les inspecteurs et des analyses des restes de l'aliment en spectrométrie de masse ont révélé la présence d'un dégraissant utilisé pour nettoyer les surfaces de travail.

BIÈRE ARTISANALE ET BOTULISME

Un seul cas de botulisme a été signalé au MAPAQ en 2007-2008. Selon l'enquête épidémiologique, l'aliment en cause était une bière artisanale fabriquée par le consommateur malade. La bière n'est pas un aliment au sens de la Loi sur les produits alimentaires. Toutefois, dans ce cas, le MAPAQ a servi d'intermédiaire pour faire analyser la bière artisanale afin de confirmer la présence des spores de l'agent causal.

EAU

En ce qui concerne 21 signalements de toxi-infections alimentaires (2 %), on soupçonnait que les symptômes ressentis par les personnes malades pouvaient être causés par l'eau. Dans 14 cas, l'eau provenait d'un puits artésien ou de surface, d'un lac ou d'une source sauvage, alors que dans 7 autres cas, il s'agissait d'eau de source embouteillée (6) ou d'eau déminéralisée embouteillée (1). Parmi ces 21 cas, 8 n'étaient pas une toxi-infection alimentaire d'origine hydrique. Pour les 13 autres cas, la majorité (92,3 % ou 12 cas) étaient d'origine microbiologique.

Les cyanobactéries ont été plus que jamais présentes dans les eaux du Québec durant l'été 2007. La plus importante éclosion liée à la consommation d'eau est survenue en juillet 2007 dans les Laurentides. L'agent causal soupçonné au moment de l'enquête épidémiologique était de l'eau provenant d'un lac ayant fait l'objet d'une mise en garde relativement aux cyanobactéries. Le camp de vacances concerné accueillait des jeunes et plusieurs d'entre eux ont présenté des symptômes de gastroentérite. Au cours de leur intervention, les inspecteurs du MAPAQ ont constaté que la configuration du puits de surface ne respectait pas la réglementation du MDDEP. À la suite de cette information, la direction de santé publique a publié un avis de non-consommation. Il est à noter que les riverains avaient reçu une mise en garde au sujet des bassins avoisinants dans les semaines précédentes. Aucune culture de selles n'a permis de confirmer la présence de cyanobactéries ou de leurs toxines chez les personnes malades. Les analyses de l'eau de consommation, de l'eau du lac et d'aliments n'ont pas permis d'identifier les cyanobactéries ou leurs toxines ni, par conséquent, de confirmer l'hypothèse soulevée par la santé publique.

FROMAGE AU LAIT CRU

Chaque année, du fromage au lait cru fabriqué dans des établissements n'étant pas titulaires d'un permis de transformation de produits laitiers fait l'objet d'enquêtes relatives à des toxi-infections alimentaires. En 2007-2008, sur les 13 fromages analysés à l'occasion des enquêtes épidémiologiques, 9 étaient des fromages au lait cru fabriqués dans des établissements ne possédant pas de permis; 3 étaient des fromages au lait cru de vache qui respectaient la réglementation et 1 était un fromage en grains pasteurisé. Les conclusions des enquêtes et des analyses ont montré que 84,6 % des toxi-infections déclarées étaient d'origine microbiologique, par rapport à 16,4 % d'origine inconnue. Les signalements provenaient majoritairement du réseau de santé publique, dont 39 % de la Mauricie. Six autres régions ont signalé des cas, soit, par ordre décroissant, la Capitale-Nationale et Montréal, suivies de Lanaudière, de l'Estrie, de la Montérégie et de l'Abitibi. L'agent causal *Listeria monocytogenes* a été détecté pour un seul des cas. Le fromage en cause provenait d'un établissement ne possédant pas de permis du MAPAQ.

LAIT CRU DE VACHE

Quinze signalements ont été reçus en 2007-2008. Tous étaient liés à un agent pathogène, à savoir *Campylobacter* (12), *Yersinia* (1), *E. coli* O157:H7 (1) ou salmonelles (1). Six directions de santé publique ont rapporté des cas, soit Chaudière-Appalaches (6); Lanaudière (3); Capitale-Nationale (2); Abitibi (2); Saguenay-Lac-Saint-Jean (1) et Outaouais (1). Précisons que tous les cas liés à la consommation de lait cru impliquaient des personnes qui avaient aussi été en contact avec des animaux. Au cours des interventions dans les fermes visées, l'agent pathogène n'était présent dans aucun bassin refroidisseur.

OURS PROVENANT D'UNE POURVOIRIE

Encore une fois, un ours noir abattu dans une pourvoirie québécoise située au nord du Saguenay a été impliqué dans une toxi-infection alimentaire. Au début du mois de juin 2007, à l'occasion d'un repas entre amis, 3 convives sur 11, n'ayant eu aucun contact avec l'animal vivant et ayant consommé de l'ours, ont eu un diagnostic de trichinose. La présence de l'agent causal a été établie dans des restes d'aliments se trouvant dans le congélateur d'un des invités. Notons qu'en 2006, un dépliant sur la trichinellose a été publié par l'Institut national de santé animale du CQIASA afin d'aviser les chasseurs des risques de contracter ce parasite au moment de la consommation de ce type de viande.

Ø Allergènes

Trente-huit cas de toxi-infections alimentaires causées par des allergies ou des intolérances ont été déclarés au MAPAQ au cours de l'année 2007-2008. Les symptômes ressentis sont provoqués par la consommation d'aliments contenant des allergènes tels que des protéines laitières, du gluten, des œufs et des arachides. De plus, on a signalé des intolérances probables au monoglutamate de sodium ou à des allergènes non déterminés. Tous les cas ont été déclarés par des consommateurs à la suite de réactions allergiques liées à la consommation d'aliments au domicile (79 %), dont 90 % provenaient d'un détaillant, 18 % d'un restaurant et 3 % d'une machine distributrice.

Outre les mises en garde qu'effectuent le CQIASA et l'ACIA à propos des allergènes non inscrits dans la liste des ingrédients sur les étiquettes, un avis a été publié en octobre 2007 par l'ACIA à la suite de la déclaration de symptômes allergiques liés à la consommation de barres de chocolat. Cet avis a été rendu public après que l'on a eu démontré la présence de protéines laitières dans des aliments de lots identiques et similaires. Cet allergène ne figurait pas dans la liste des ingrédients sur l'emballage. Un deuxième avis a été diffusé à la suite des interventions des inspecteurs fédéraux chez le distributeur, car les analyses en laboratoire ont révélé le même problème dans d'autres produits similaires disponibles.

De plus, on a demandé à l'ACIA de réaliser une intervention qui concernait la mention « peut contenir des traces d'arachides » sur l'étiquette d'une tartinade. Des analyses en laboratoire, effectuées à la suite de la déclaration d'une réaction allergique, avaient mis en évidence des quantités variables (40 et 250 ppm) d'allergènes dans des lots identiques et différents. Cette situation a suscité un questionnement sur la notion de traces. Puisque l'entreprise n'était pas en mesure de mesurer l'importance des traces d'arachides dans son produit, la mention sur l'étiquette, a été remplacée par « peut contenir des arachides ».

Un avis à la population a été publié au début d'avril 2008 pour aviser les personnes allergiques de la présence d'œufs non déclarée sur des emballages de produit. En effet, on a signalé le cas d'un enfant allergique aux œufs qui a développé des symptômes après avoir pris une bouchée de cornet de tarte d'érable. Des analyses ont permis de détecter des œufs dans un aliment similaire. De plus, un programme analytique a été mis en place afin de vérifier si ce type de produit contient fréquemment des œufs (programme en cours en 2008-2009).

Écllosion régionale liée à la présence de monoglutamate de sodium (MSG) dans des aliments

Une écllosion régionale est survenue à la fin de janvier 2008 dans un restaurant du Saguenay-Lac-Saint-Jean. Quinze personnes sur 28 ont présenté des symptômes gastroentériques peu de temps après avoir mangé des aliments dont la teneur en monoglutamate de sodium se situait entre 0,05 et 1,04 g par 100 g d'aliments consommés. Il est à noter que le MSG est considéré comme un ingrédient au même titre que le sel et que certains aliments courants contiennent naturellement des glutamates libres. Toutefois, une étude américaine effectuée en 1995 affirmait que la consommation d'aliments contenant plus de trois grammes de MSG par repas pouvait entraîner des réactions à court terme chez des individus ayant l'estomac vide ou souffrant d'asthme.

Ø Interventions préventives

En 2007-2008, les interventions préventives demandées au MAPAQ ou à son mandataire ont diminué de moitié par rapport à l'année dernière. En effet, 32 demandes provenant de 6 régions administratives du Québec ont été acheminées. Ces régions sont, selon l'ordre décroissant des interventions, Montréal (17), les Laurentides (5), Laval (5), la Montérégie (2), Lanaudière (2) et l'Abitibi-Témiscamingue (1).

Un peu moins de la moitié des interventions (44 %) visaient des institutions, soit 2 centres d'accueil et 12 garderies ou écoles. Un peu plus du quart (28 %) concernaient des restaurants, 9 %, des domiciles et finalement, 19 % n'avaient aucun lien avec l'alimentation.

La majorité des interventions demandées (56 %) se rapportaient à des éclussions de gastroentérite d'origine virale transmise de personne à personne et susceptible de se propager par les aliments. Toutefois, aucune maladie n'avait été

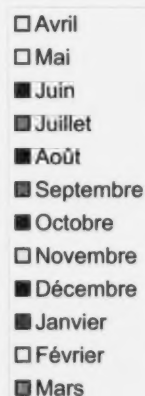
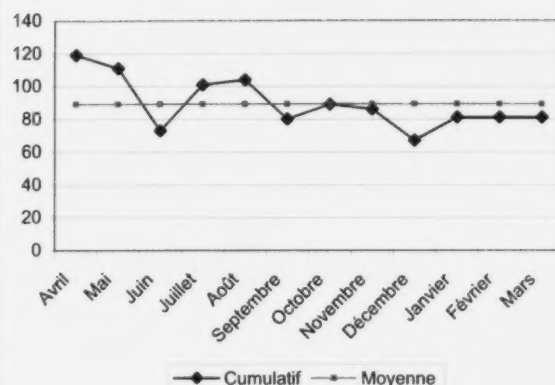
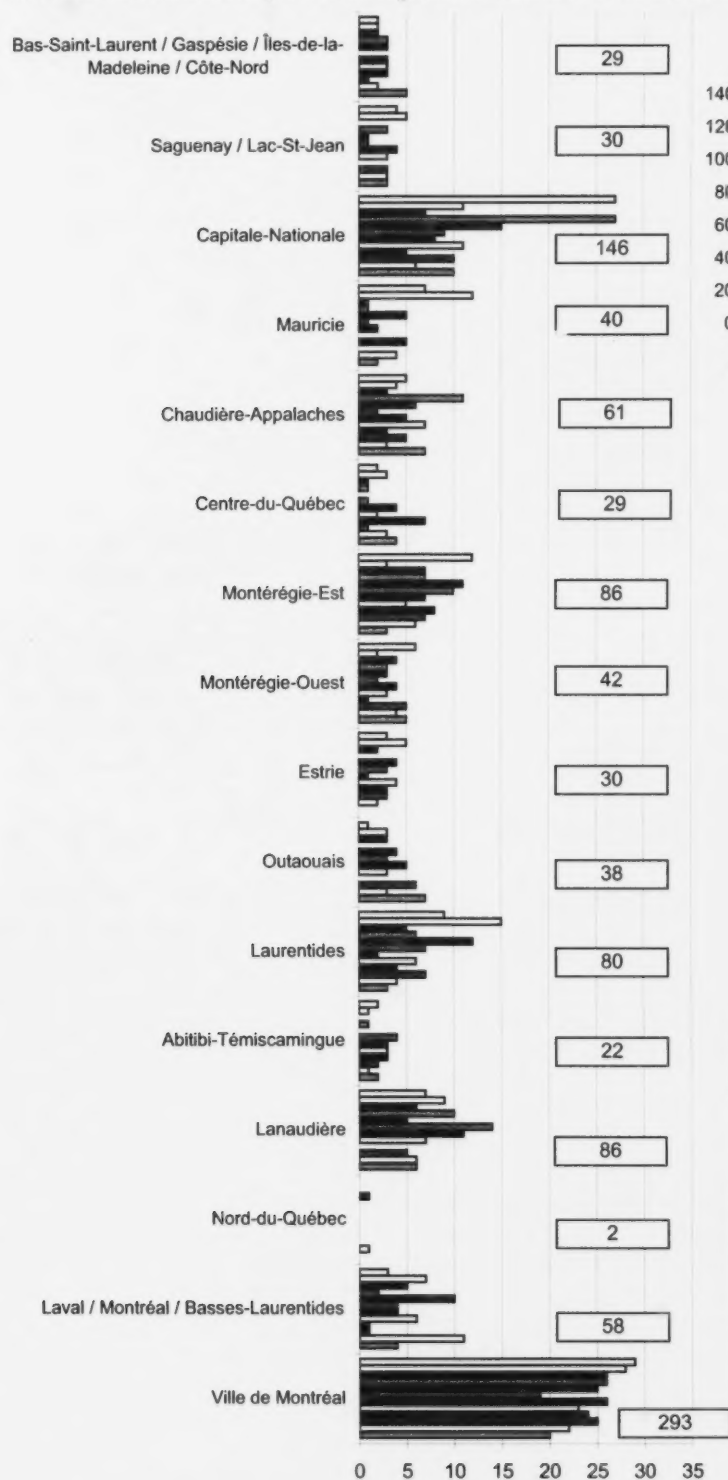
signalée chez les manipulateurs d'aliments.

Un peu plus du tiers des interventions (35 %) concernaient des manipulateurs d'aliments symptomatiques ayant travaillé durant qu'ils étaient malades. Parmi ces 11 cas, 9 étaient possiblement d'origine virale, dont 1 cas d'hépatite A, et 2 cas étaient d'origine bactérienne (shigelle et *Campylobacter*).

En 2007-2008, des interventions préventives ont été menées par les services d'inspection de la Ville de Montréal pour faire suite à des déclarations de cas de shigellose, dont plusieurs personnes atteintes étaient des manipulateurs d'aliments. Dans tous les cas, aucun lien avec des aliments n'a été établi.

C- Statistiques des toxi-infections alimentaires en 2007-2008

1. Nombre de déclarations par bureau régional du CQIASA ou Service d'inspection de la Ville de Montréal

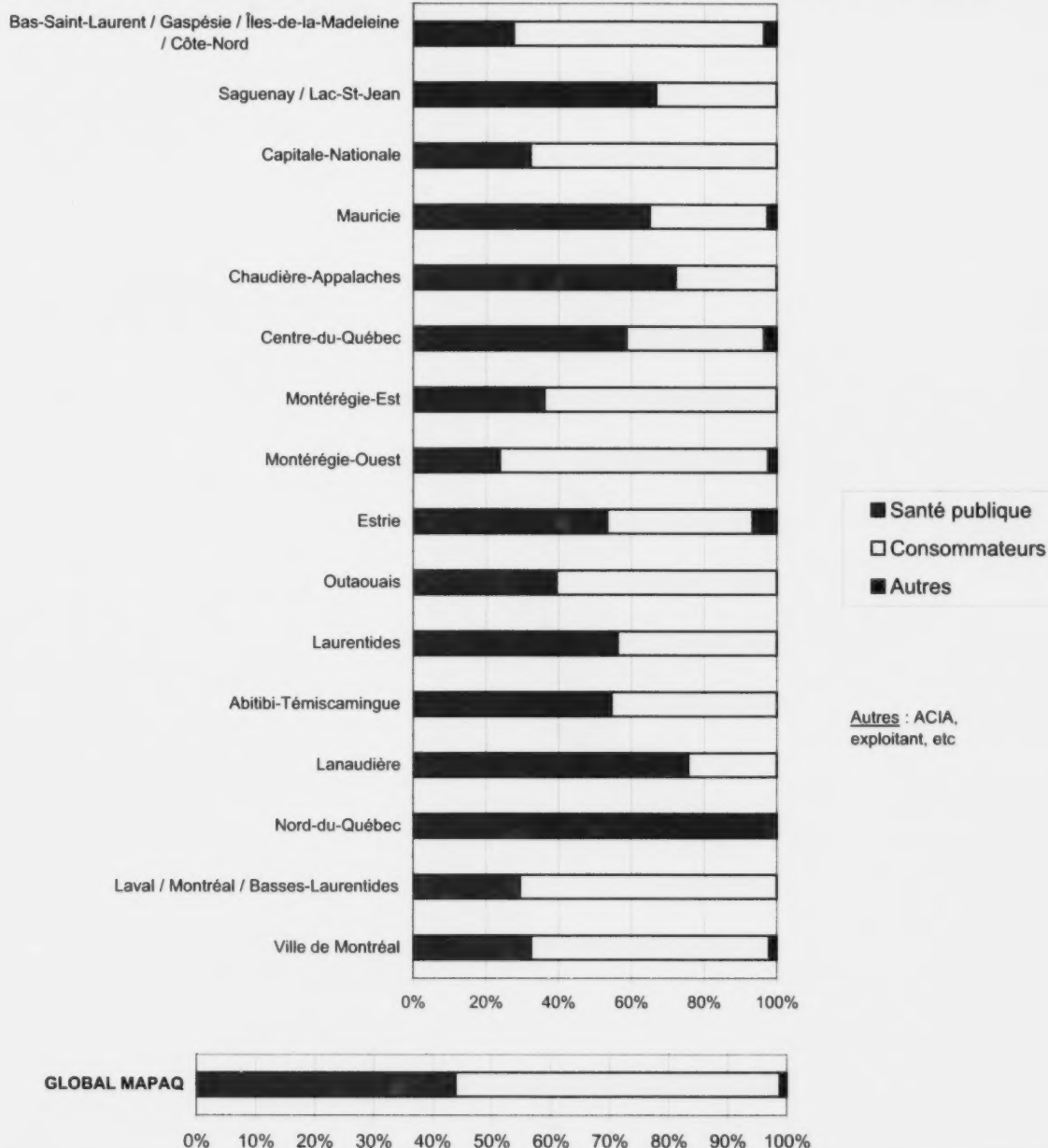


Constats :

En 2007-2008, la moyenne mensuelle des signalements de toxi-infections alimentaires, qui s'élève à 89, est comparable à celle de 2006-2007. Par ordre décroissant, les mois au cours desquels on a reçu un nombre de signalements supérieur ou égal à la moyenne mensuelle sont, en 2007 : avril, mai, août, juillet et octobre.

La Ville de Montréal est intervenue dans 293 dossiers, suivie par les directions régionales du CQIASA de la Capitale-Nationale (146), de la Montréal-Est (86), de Lanaudière (86), des Laurentides (80) et de Chaudière-Appalaches (61).

2. Provenance des déclarations par bureau régional du CQIASA ou Service d'inspection de la Ville de Montréal



Constats :

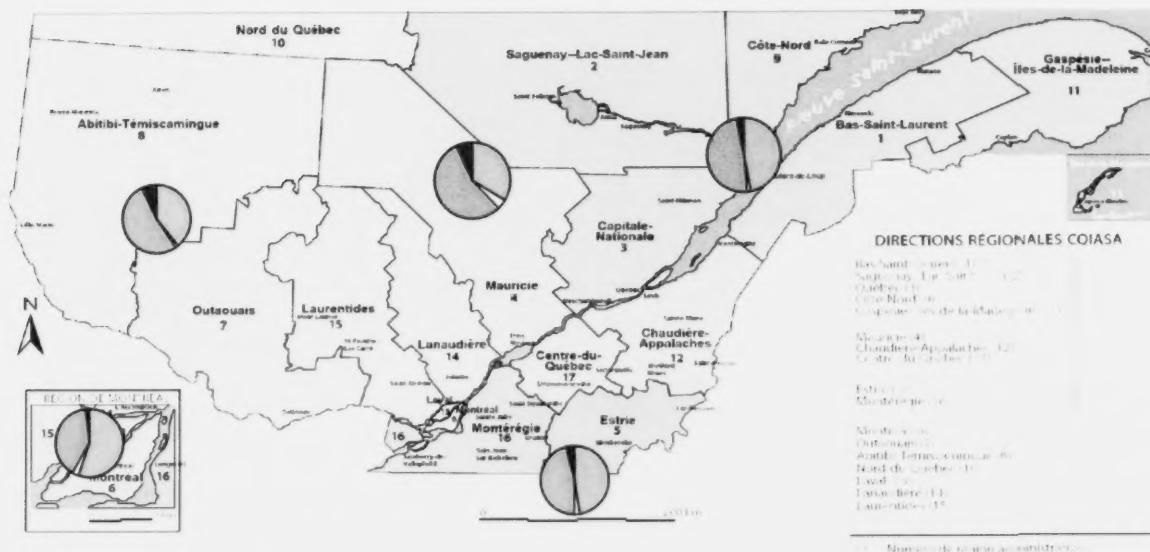
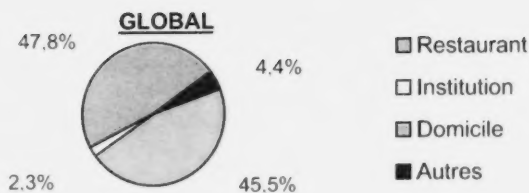
En tout, 55 % (590) des déclarations de toxi-infections alimentaires faites au MAPAQ proviennent de consommateurs, 43,9 % (471) viennent du réseau de la santé publique et 1,1 % (12) ont été adressées par d'autres personnes ou organisations.

Pour les régions du Nord-du-Québec, de Lanaudière, de Chaudière-Appalaches, du Saguenay-Lac Saint-Jean et de la Mauricie, les déclarations proviennent principalement du réseau de la santé publique. Dans les régions de la Montréal-Ouest, de Laval-Montréal-Basses Laurentides, du Bas-Saint-Laurent-Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine-Côte-Nord, de la Capitale-Nationale, de la ville de Montréal, de la Montréal-Est et de l'Outaouais, ce sont surtout les consommateurs qui communiquent avec les services d'inspection.

3. Lieux de consommation à l'origine des TIA

Institution : Centre d'accueil, hôpital, école, garderie, etc.

Autres : Cabane à sucre, camp de vacances, détaillant, etc.



Provenance de la carte : Site Internet du MAPAQ-CQIASA

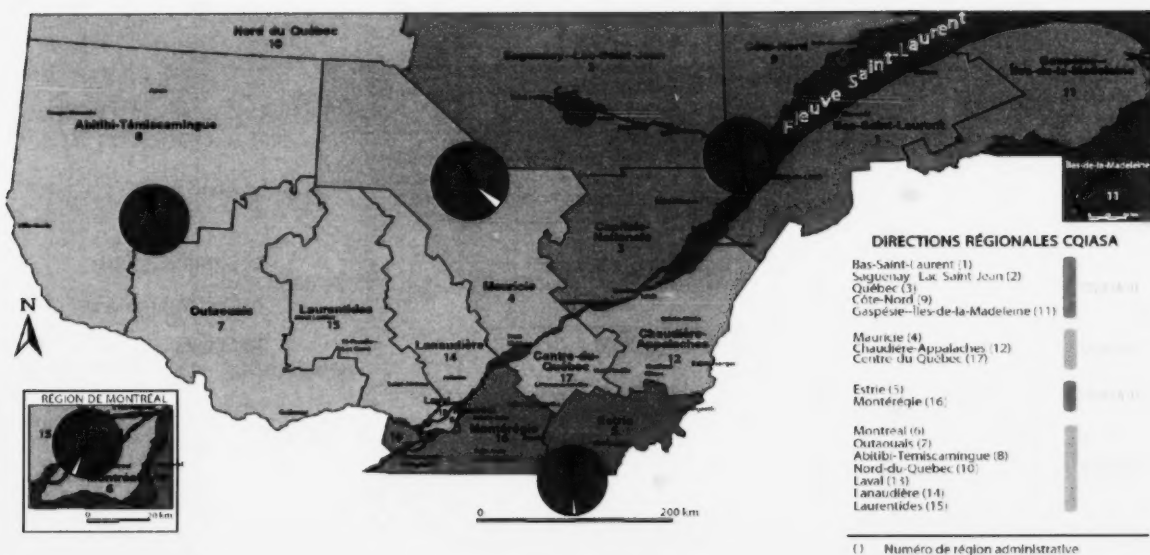
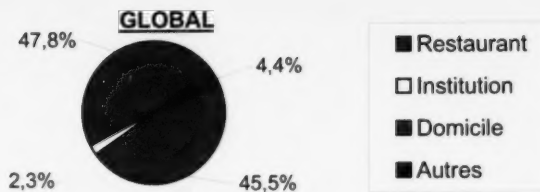
Constat :

Globalement, parmi les toxi-infections alimentaires signalées au MAPAQ en 2007-2008, 47,8 % (513) sont survenues après la consommation d'aliments à la maison, alors que dans 45,5 % (488) des signalements, les symptômes sont apparus à la suite d'un repas au restaurant, dans d'autres catégories d'établissements (4,4 % ou 47 signalements) ou dans des institutions (2,3 % ou 25 signalements)

3. Lieux de consommation à l'origine des TIA

Institution : Centre d'accueil, hôpital, école, garderie, etc.

Autres : Cabane à sucre, camp de vacances, détaillant, etc.

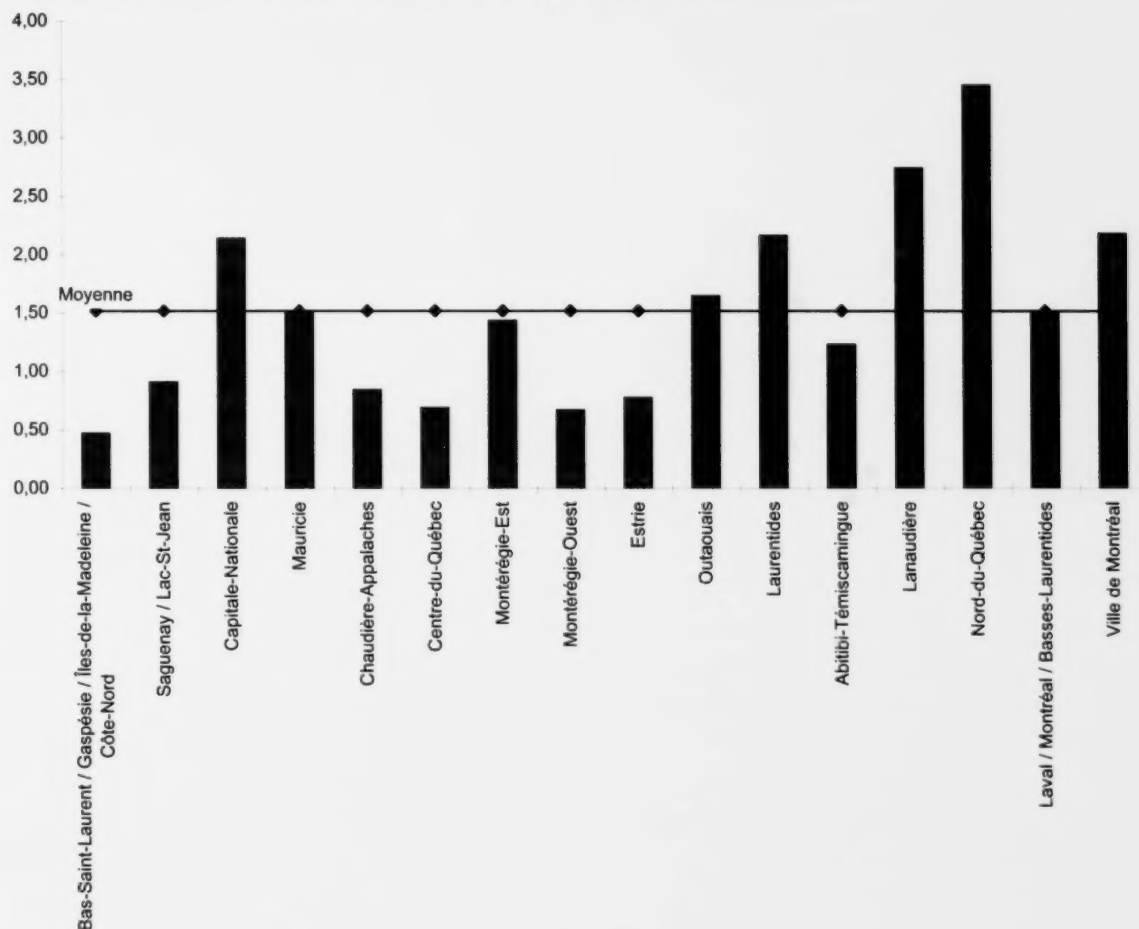


Provenance de la carte : Site Internet du MAPAQ-CQIASA

Constat :

Globalement, parmi les toxi-infections alimentaires signalées au MAPAQ en 2007-2008, 47,8 % (513) sont survenues après la consommation d'aliments à la maison, alors que dans 45,5 % (488) des signalements, les symptômes sont apparus à la suite d'un repas au restaurant, dans d'autres catégories d'établissements (4,4 % ou 47 signalements) ou dans des institutions (2,3 % ou 25 signalements).

4. Incidence du nombre d'épisodes de TIA signalés aux bureaux régionaux des CQIASA et au Service d'inspection de la Ville de Montréal par rapport au nombre d'établissements



Incidence: $\frac{\text{Nombre d'épisodes provenant de la région} \times 100}{\text{Nombre d'établissements dans la région ou ville sous-entente}}$

NOTE :

Région 1 : Bas-Saint-Laurent–Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine–Côte-Nord–Saguenay–Lac Saint-Jean–Capitale-Nationale

Région 2 : Mauricie–Chaudière–Appalaches–Centre-du-Québec

Région 3 : Montréal–Estrie

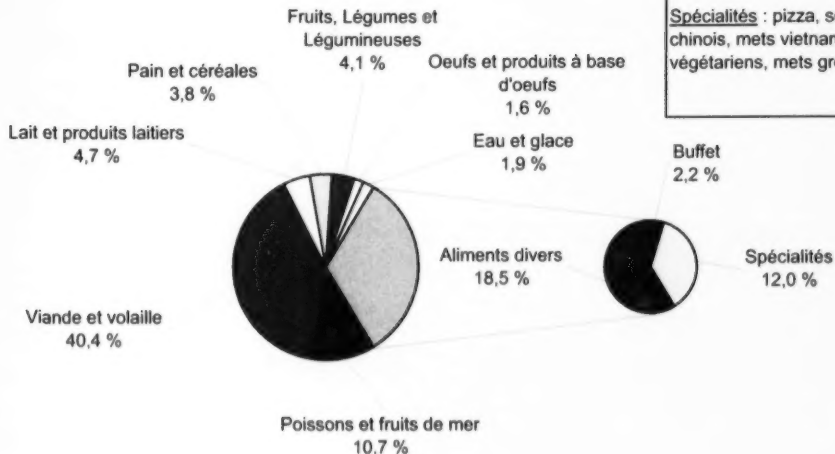
Région 4 : Outaouais–Laurentides–Abitibi-Témiscamingue–Nord-du-Québec–Laval–Montréal–Lanaudière

Constats :

En 2007-2008, outre le Nord-du-Québec, les régions ayant enregistré le plus de déclarations de toxi-infections alimentaires, au-dessus de la moyenne régionale, sont par ordre décroissant : Lanaudière, la ville de Montréal, les Laurentides, la Capitale-Nationale et l'Outaouais.

Les statistiques des regroupements régionaux indiquent que, pour un nombre d'établissements comparables, l'incidence des toxi-infections alimentaires est plus élevée dans la ville de Montréal, qui affiche un ratio de 2,18; elle est suivie par l'Outaouais–Laurentides–Abitibi-Témiscamingue–Nord-du-Québec–Laval–Montréal–Lanaudière (ratio de 1,92), par le Bas-Saint-Laurent–Gaspésie–Îles-de-la-Madeleine–Côte Nord–Saguenay–Lac-Saint-Jean–Capitale-Nationale (ratio de 1,24), par la Montréal-Estrie (ratio de 0,98) et, finalement, par la Mauricie–Chaudière–Appalaches–Centre-du-Québec (ratio de 0,92).

5. Répartition des groupes d'aliments suspects



Aliments divers : chocolat, boissons gazeuses, miel, sirop d'érable, croustilles, etc.

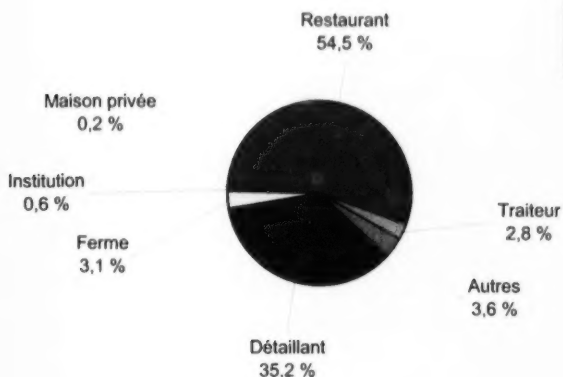
Spécialités : pizza, sous-marin, mets chinois, mets vietnamiens, mets végétariens, mets grecs, mets italiens, etc.

Constat :

Le groupe alimentaire « Viandes et volailles » a été le plus souvent en cause dans les cas de toxi-infections alimentaires (40,4 %).

En ce qui concerne les espèces animales impliquées, mentionnons les volailles (19,2 %), le bœuf (13,1 %), le porc (1,5 %), l'agneau (0,5 %) et des viandes diverses sans différenciation d'espèce (6,3 %). Ces résultats sont comparables à ceux de 2006-2007.

6. Provenance des aliments par catégorie d'établissements alimentaires impliqués dans les épisodes de TIA



Institution : Foyer, centre d'accueil, école, etc.

Autres : Autocueillette, chasse, itinérant, etc.

Constat :

Globalement, les aliments concernés par les 1 073 déclarations proviennent principalement des restaurants (54,5 %) et des détaillants (35,2 %).

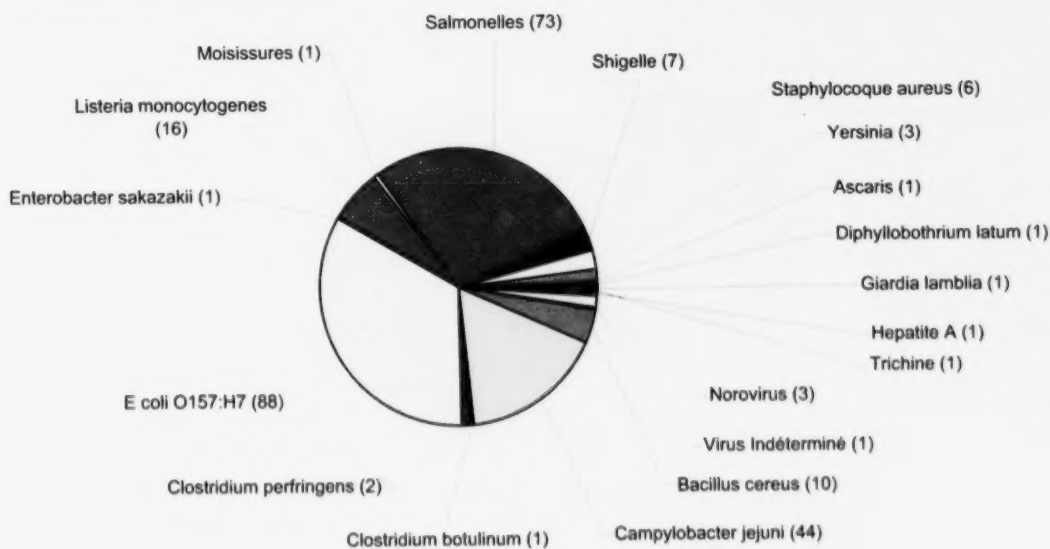
7. Recherche des causes de toxi-infections alimentaires

Nombre de déclarations : 1 073

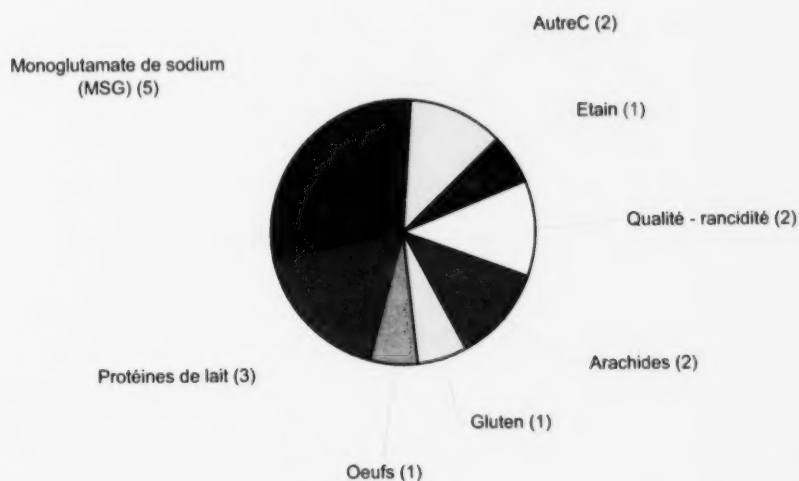
A. Confirmées 25,9 % (278)

Étiologie confirmée par un diagnostic médical, un isolement de la souche dans les aliments ou une enquête épidémiologique

Microbiologique : 93,9 %



Chimique : 6,1 %



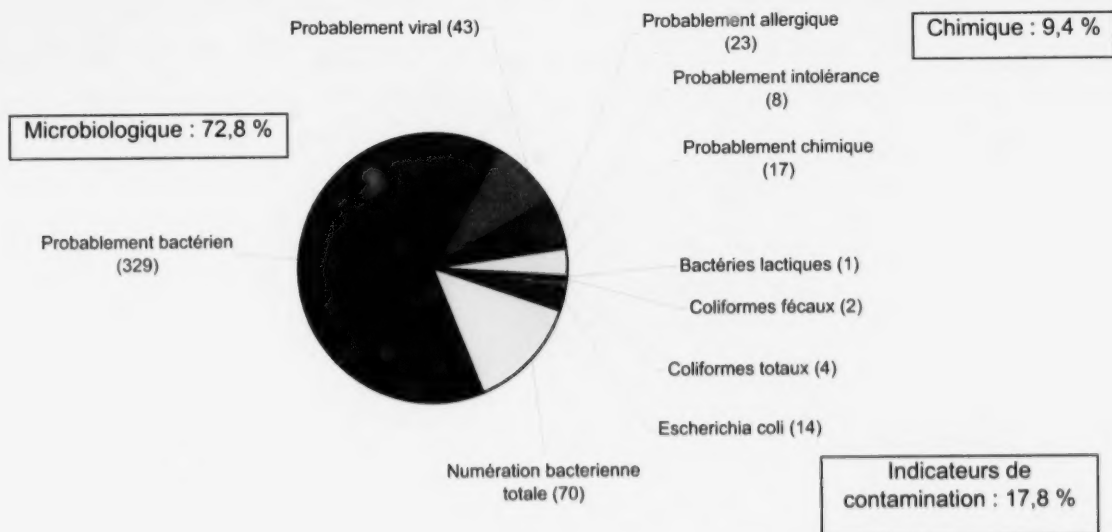
7. Recherche des causes de toxi-infections alimentaires (suite)

Nombre de déclarations : 1 073

B. Probables

47,6 % (511)

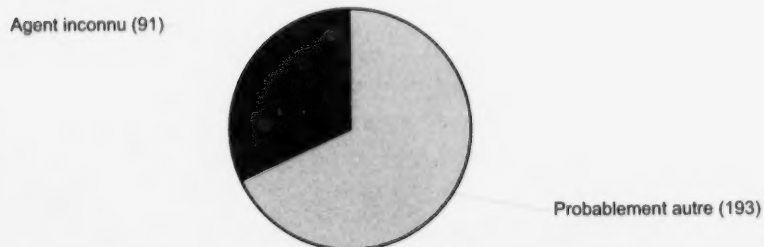
Étiologie non confirmée mais ayant un lien avec les aliments



C. Autres

26,5 % (284)

Étiologie dont aucun lien avec les aliments n'a été démontré



Constats :

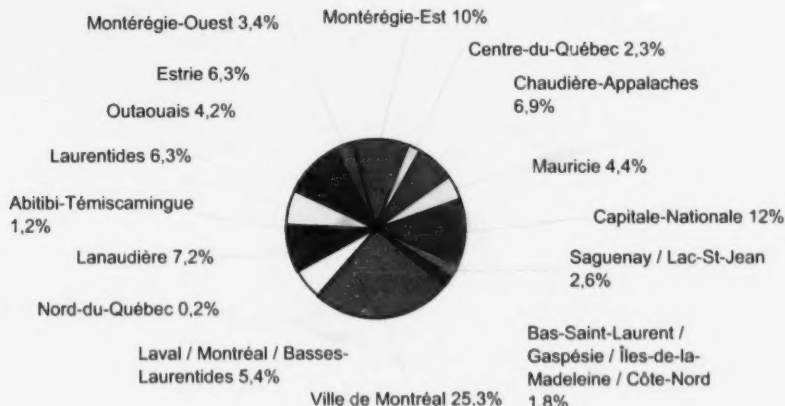
Les agents pathogènes les plus souvent signalés en 2007-2008 ont été *E. coli* O157:H7, les salmonelles et *Campylobacter*. De plus, une augmentation de cas attribuables à *Listeria monocytogenes* a été signalée cette année.

Dans l'ensemble, pour 25,9 % des signalements, une toxi-infection alimentaire a été confirmée par un diagnostic médical, par l'isolement de l'agent causal dans les aliments ou par une enquête épidémiologique, alors que dans 26,5 % des cas, aucun lien avec l'alimentation n'a été établi. Pour 91,8 % des toxi-infections alimentaires confirmées ou probables, l'origine est microbiologique; cette donnée est comparable aux résultats des années antérieures. De plus, comme par les années passées, la majorité des toxi-infections alimentaires d'origine chimique impliquait des allergènes ou des substances associées à des intolérances.

8. Répartition du nombre de personnes malades par bureau régional du CQIASA et

Service d'inspection de la Ville de Montréal

Total : 2 663 personnes malades



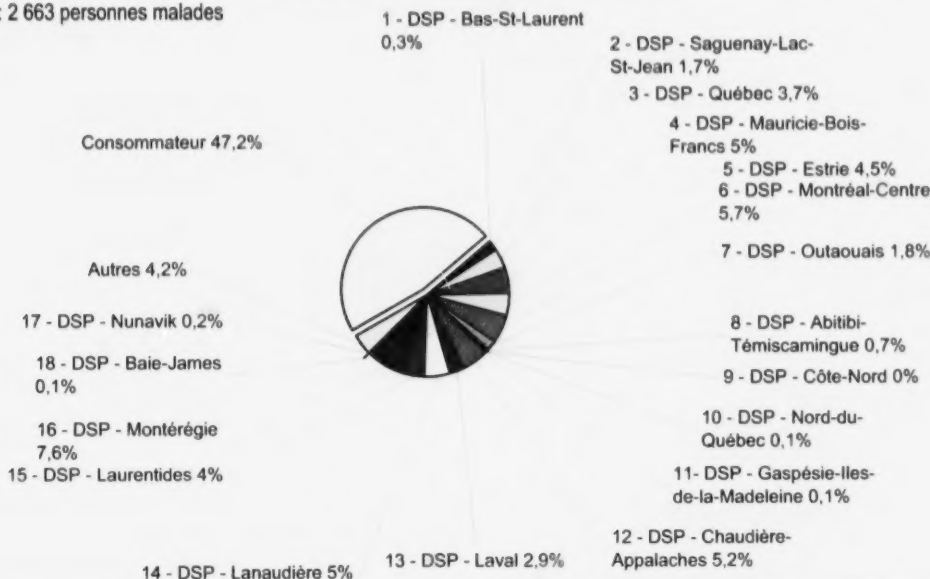
Constats :

En 2007-2008, 2 663 personnes présentant des symptômes de gastroentérite liés à la consommation d'aliments ont été signalés au MAPAQ.

La Ville de Montréal et les bureaux régionaux du CQIASA de la Montérégie et de la région de la Capitale-Nationale ont enregistré le plus grand nombre de cas rapportés, soit respectivement 673, 357 et 320.

9. Répartition des personnes malades selon la provenance de la déclaration

Total : 2 663 personnes malades



Constats :

En 2007-2008, 47,2 % des signalements reçus au MAPAQ ont été faits par des consommateurs. Outre les directions de santé publique (DSP) de la Côte-Nord, du Nord-du-Québec, de la Gaspésie-Îles-de-la-Madeleine, de la Baie-James, du Nunavik et du Bas-Saint-Laurent, les DSP ayant rapporté le moins de déclarations de cas sont celles de l'Abitibi-Témiscamingue, du Saguenay-Lac-Saint-Jean et de l'Outaouais. Les DSP qui en ont le plus signalé sont celles des Laurentides, de la Montérégie, de Montréal, de Chaudière-Appalaches et de la Mauricie.

10. Répartition du nombre de personnes malades en fonction des épisodes

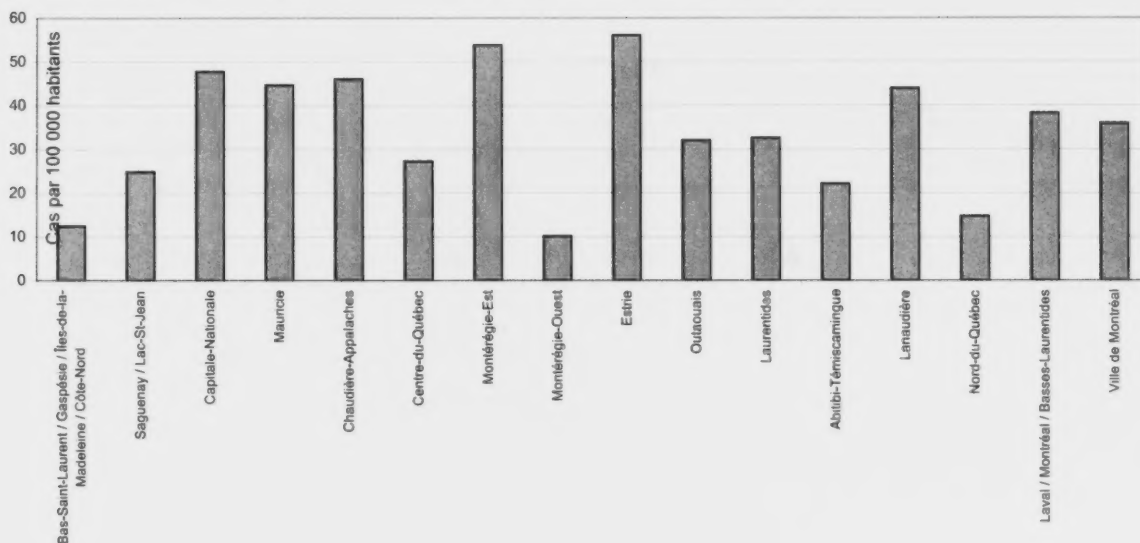
N : 1 012 épisodes

<u>Nombre de personnes malades</u>	<u>Fréquence</u>	<u>Consultation médicale</u>
1	545	284 (53,4%)
2-5	396	206 (38,7%)
6-10	39	24 (4,5%)
11-20	18	15 (2,8%)
>20	14	3 (0,6%)

Constats :

Pour 52,6 % des 1 012 épisodes de toxi-infections alimentaires signalés, les personnes malades avaient eu une consultation médicale (médecin avec ou sans hospitalisation, Info-santé). Une proportion de 28,1 % de ces consultations concernaient des cas isolés.

11. Incidence du nombre de personnes malades signalées en fonction de la population



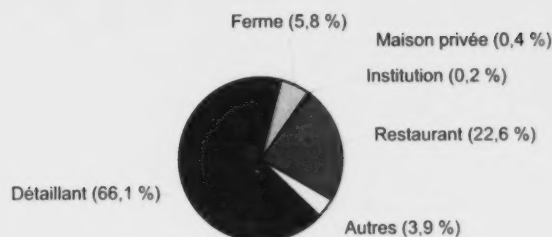
Source : Institut de la statistique du Québec (2006)

Constat :

Selon les renseignements rapportés au MAPAQ, en moyenne 35 personnes par 100 000 habitants ont présenté des symptômes de gastroentérite liés à une toxi-infection alimentaire au cours de 2007-2008.

12. Provenance des aliments consommés au domicile

N : 513 domiciles



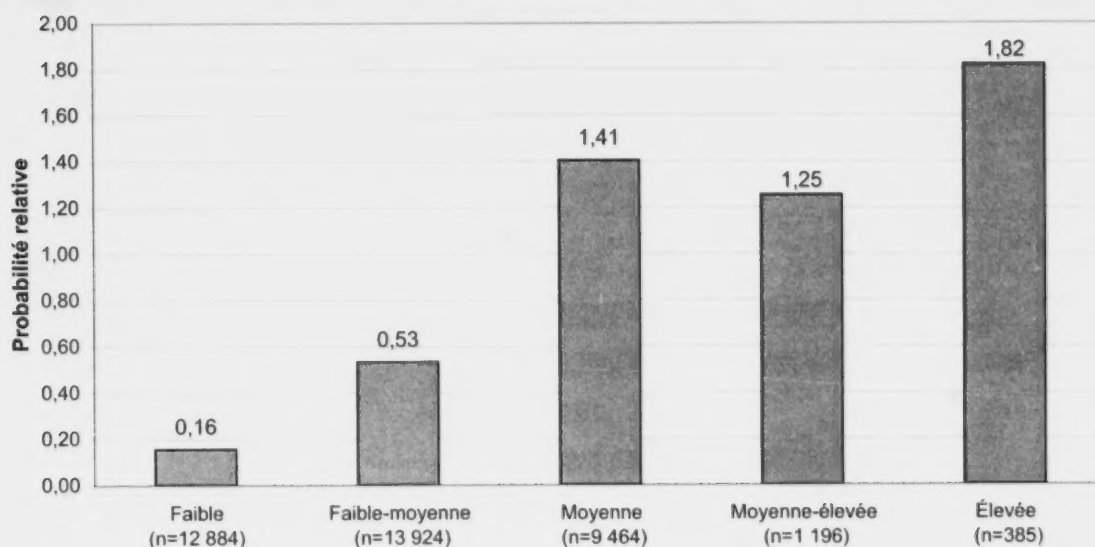
Constats :

Parmi les toxi-infections alimentaires survenues à domicile, 66,1 % concernent des aliments qui provenaient d'un détaillant. La majorité de ces aliments nécessitaient donc une préparation et une manipulation de la part du consommateur ou de la consommatrice.

13. Probabilité relative de l'implication d'établissements dans les TIA

N : 37 853 établissements (excluant les établissements de la ville de Montréal)

Charge de risque précédant la déclaration de TIA

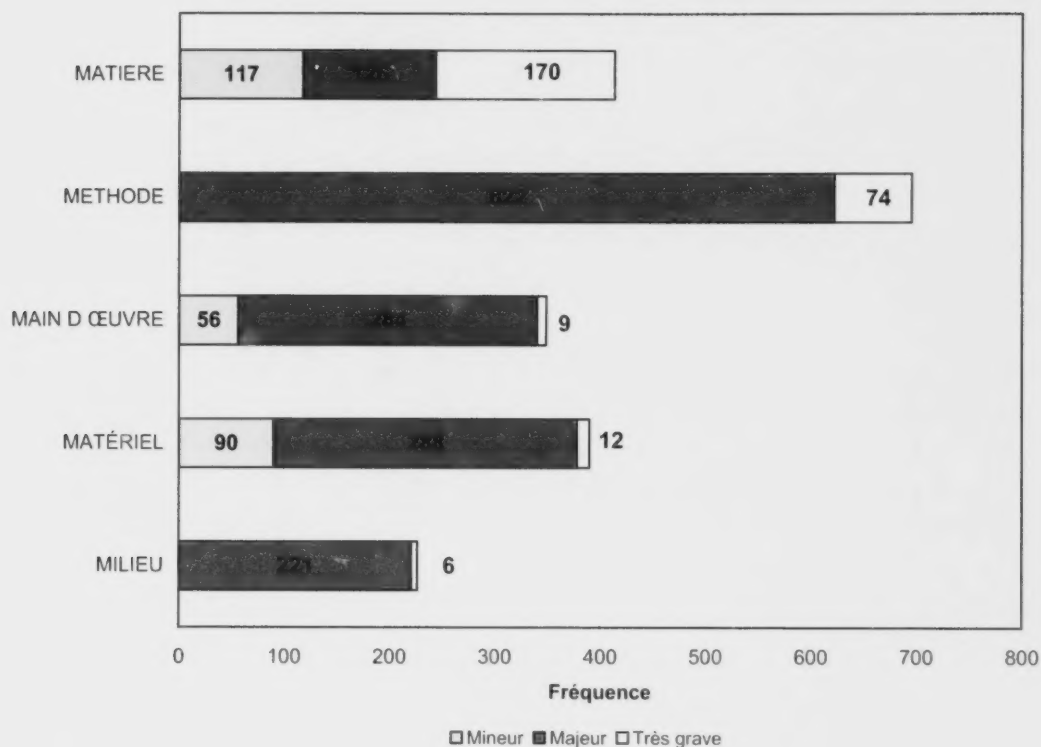


$$P : \frac{\text{nombre d'établissements impliqués}}{\text{nombre total d'établissements du même niveau de risque}}$$

Constat :

Les données recueillies au cours de l'année 2007-2008 démontrent qu'il était 19 fois plus risqué d'aller prendre un repas ou d'acheter des aliments dans un établissement à risque élevé ou moyen-élevé que dans un établissement à faible risque.

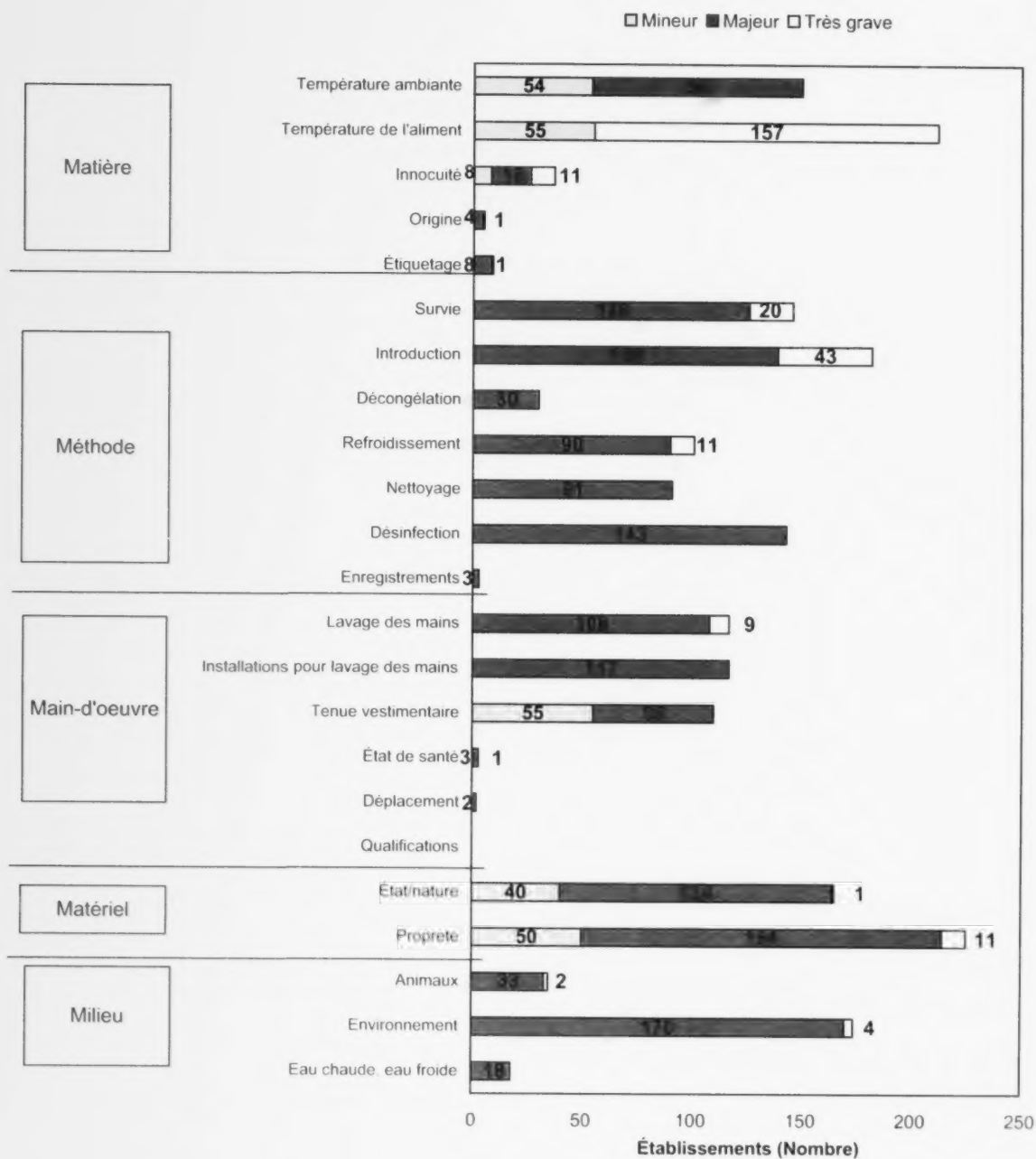
14. Répartition des lacunes en fonction des 5 M à la suite d'inspections dans le cadre des TIA



Constats :

En 2007-2008, 33,5 % des lacunes observées au cours des inspections basées sur l'évaluation du risque concernaient la méthode de préparation des aliments, tandis que 19,9 % avaient trait à la matière, 18,8 %, au matériel, 16,8 %, à la main-d'œuvre et 10,9 %, au milieu. On note que 13,1 % de toutes les observations révélaient des lacunes très graves qui ont suscité des interventions prioritaires.

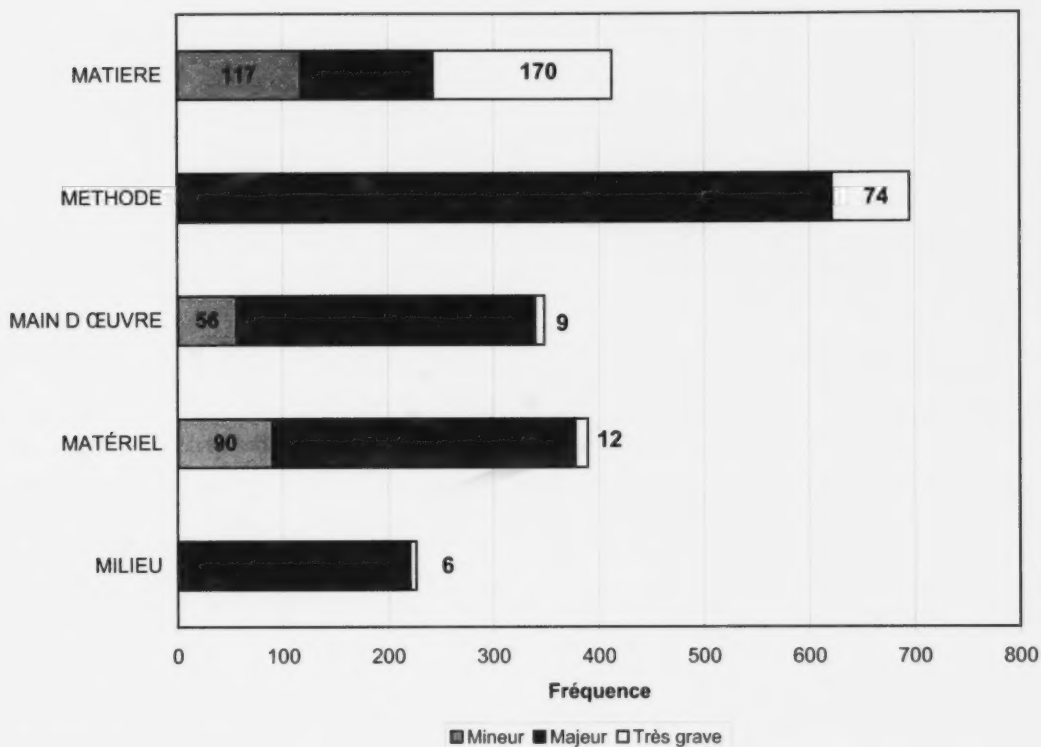
15. Principales lacunes observées dans les établissements alimentaires lors des inspections TIA



Constats :

À l'occasion des visites d'inspection relatives à des toxi-infections alimentaires, les lacunes qualifiées de « très graves » se rapportaient, par ordre décroissant d'importance, aux facteurs suivants : la température des aliments, l'introduction d'agents pathogènes, la survie d'agents pathogènes, l'innocuité des produits, la propreté du matériel, le refroidissement, le lavage des mains, l'environnement, les animaux, l'origine des produits, l'étiquetage, l'état ou la nature du matériel et l'état de santé des manipulateurs d'aliments.

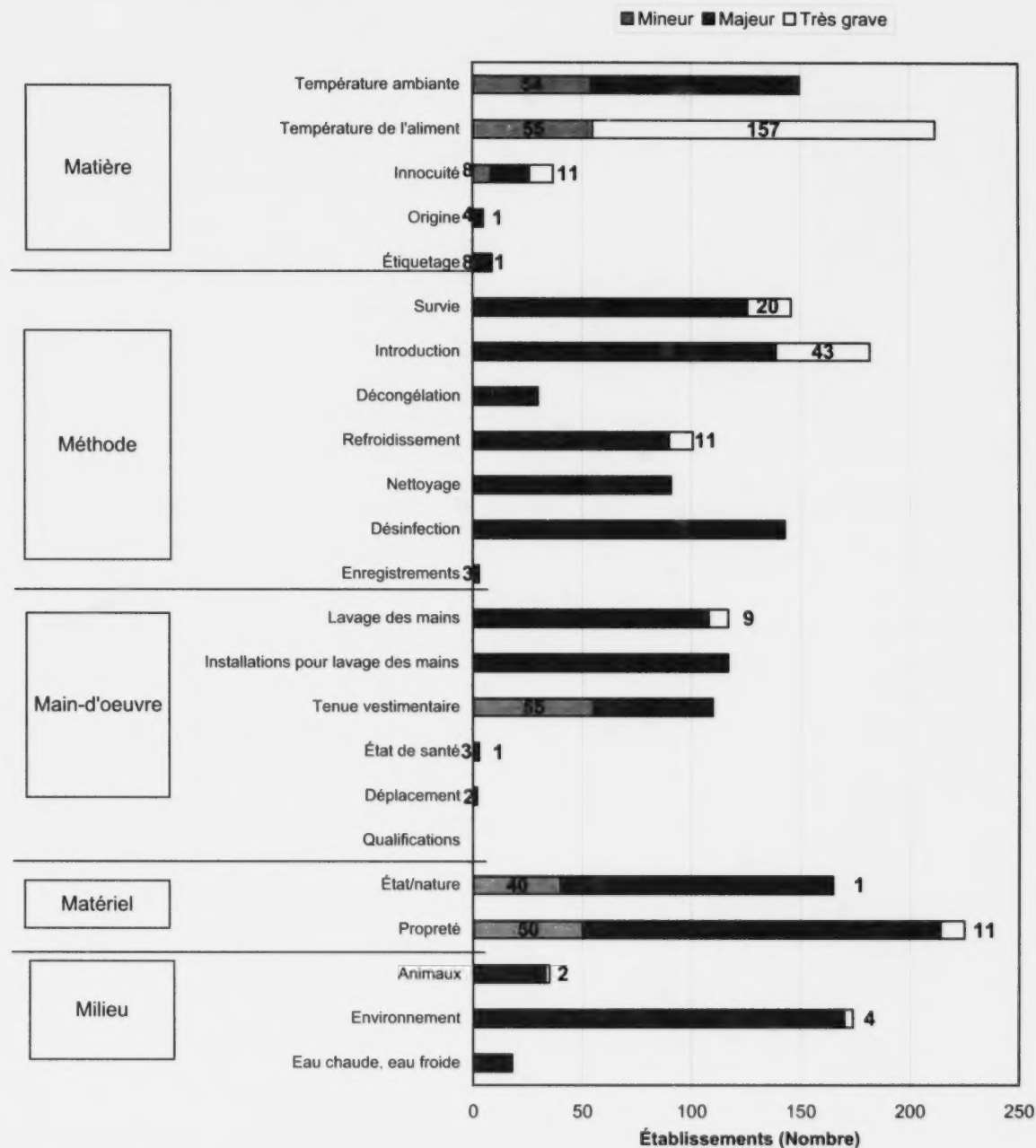
14. Répartition des lacunes en fonction des 5 M à la suite d'inspections dans le cadre des TIA



Constats :

En 2007-2008, 33,5 % des lacunes observées au cours des inspections basées sur l'évaluation du risque concernaient la méthode de préparation des aliments, tandis que 19,9 % avaient trait à la matière, 18,8 %, au matériel, 16,8 %, à la main-d'œuvre et 10,9 %, au milieu. On note que 13,1 % de toutes les observations révélaient des lacunes très graves qui ont suscité des interventions prioritaires.

15. Principales lacunes observées dans les établissements alimentaires lors des inspections TIA

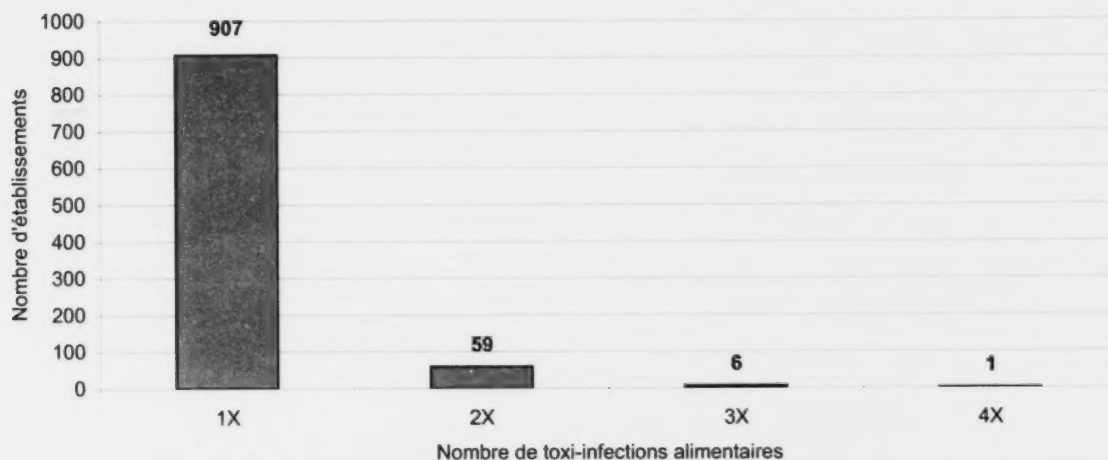


Constats :

À l'occasion des visites d'inspection relatives à des toxi-infections alimentaires, les lacunes qualifiées de « très graves » se rapportaient, par ordre décroissant d'importance, aux facteurs suivants : la température des aliments, l'introduction d'agents pathogènes, la survie d'agents pathogènes, l'innocuité des produits, la propreté du matériel, le refroidissement, le lavage des mains, l'environnement, les animaux, l'origine des produits, l'étiquetage, l'état ou la nature du matériel et l'état de santé des manipulateurs d'aliments.

16. Profil de récidence des établissements alimentaires inspectés

Domiciles non compris



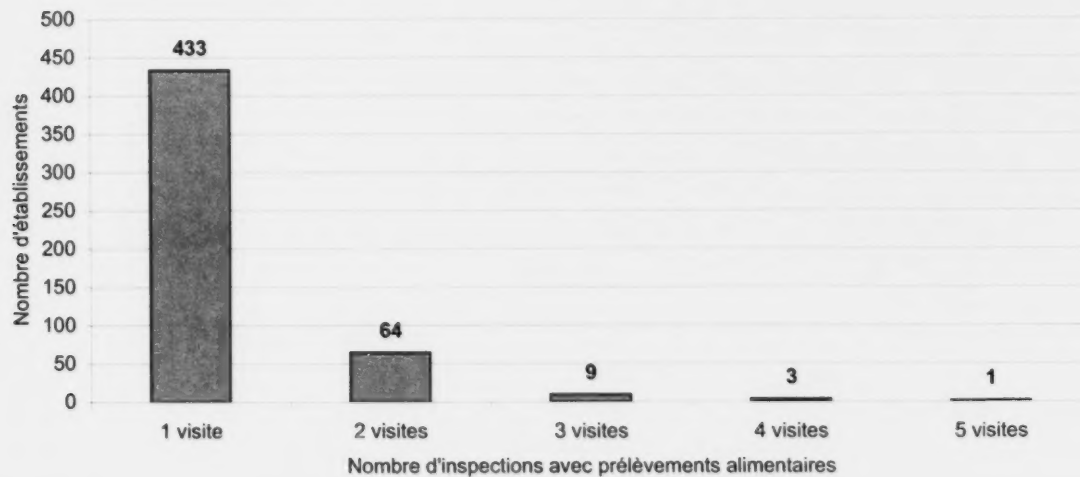
Constats :

Les déclarations de toxi-infections alimentaires ont touché 2,6 % des établissements alimentaires du Québec. Parmi ceux-ci, 6,7 % ont été impliqués dans plus d'un épisode au cours de l'année.

17. Profil d'inspection avec prélèvements des établissements alimentaires

Domiciles et établissements inspectés par la Ville de Montréal non compris

Total : 510 établissements



Constat :

Parmi les établissements alimentaires du Québec concernés par un épisode de toxi-infection alimentaire, 15,1 % ont nécessité plus de deux inspections accompagnées de prélèvements alimentaires avant que leur situation ne soit régularisée.

D- Coût estimé des toxi-infections alimentaires pour la période du 1^{er} avril 2007 au 31 mars 2008

Coût estimé de l'inspection :	1 991 488 \$
1 073 déclarations	

Coût estimé des analyses de laboratoire :	1 515 845 \$
33 642 paramètres analytiques	

Estimation MAPAQ:	<hr/> 3 507 333 \$
--------------------------	--------------------

Note

Les coûts estimés englobent tous les coûts directs et indirects pouvant être associés aux déclarations de toxi-infections alimentaires.

E- Conclusion

En matière de toxi-infections alimentaires, les interventions des services d'inspection des aliments au Québec ont été plus fréquentes en 2007-2008 qu'en 2006-2007. De plus, les consommateurs québécois ont utilisé l'Internet quatre fois plus souvent pour porter plainte aux organismes de surveillance. De fait, 10,7 % des déclarations ont été faites par des consommateurs en 2007-2008 par rapport à 3,1 % pour l'année précédente.

En 2007-2008, le MAPAQ a reçu 3,3 % plus de signalements que la moyenne des cinq dernières années, évaluée à 1 039 déclarations. Par ailleurs, on a observé une diminution de 22,2 % du nombre de personnes malades signalé comparativement à la moyenne des cinq dernières années, c'est-à-dire 3 421 personnes malades (Tableau 1). Selon l'Organisation mondiale de la santé (OMS), une personne sur trois est victime d'une maladie d'origine alimentaire annuellement dans les pays industrialisés. De plus, la littérature rapporte que le nombre de signalements reçus annuellement par les organismes de surveillance représente moins de 5 % de la réalité.

Tableau 1. Évolution des toxi-infections alimentaires signalées au MAPAQ et mandataires au cours des années.

Années	Éclotions (n ^{bre})	Déclarations (n ^{bre})	Personnes malades (cas)
2002-2003 ¹	1 142	1 197	4 033
2003-2004 ²	958	988	2 898
2004-2005 ³	1 024	1 091	4 108
2005-2006 ⁴	828	890	2 486
2006-2007 ⁵	936	1 029	3 582
2007-2008	1 012	1 073	2 663

¹ Bilan annuel – Toxi-infections alimentaires et plaintes avec prélèvements alimentaires – 1^{er} avril 2002 au 31 mars 2003

² Bilan annuel – Toxi-infections alimentaires et plaintes avec prélèvements alimentaires – 1^{er} avril 2003 au 31 mars 2004

³ Bilan annuel – Toxi-infections alimentaires et plaintes avec prélèvements alimentaires – 1^{er} avril 2004 au 31 mars 2005

⁴ Bilan annuel – Toxi-infections alimentaires et plaintes avec prélèvements alimentaires – 1^{er} avril 2005 au 31 mars 2006

⁵ Bilan annuel – Toxi-infections alimentaires et plaintes avec prélèvements alimentaires – 1^{er} avril 2006 au 31 mars 2007

En 2007-2008, moins de 2 % des éclotions ont affecté plus de 20 personnes (Tableau 2). Il s'agit d'une diminution de 34,6 % par rapport à la moyenne des cinq dernières années. De plus, aucune écloison n'a touché plus de 100 personnes en 2007-2008.

Tableau 2. Évolution des épisodes signalés au MAPAQ et mandataires en fonction du nombre de personnes malades au cours des années.

Années	Entre 20 et 25 personnes malades	Entre 26 et 50 personnes malades	Entre 51 et 100 personnes malades	> 101* personnes malades	Total des cas
2002-2003	7	16	4	1 (120)	28
2003-2004	6	8	3	1 (152)	18
2004-2005	12	21	6	1 (250)	40
2005-2006	6	5	2	1 (240)	14
2006-2007	13	15	1	2 (166 et 416)	31
2007-2008	9	5	3	0(-)	17

* Nombre de personnes malades

Nombre d'épisode(nombre personnes malades)

De nombreux facteurs indépendants des interventions de l'organisation expliquent les fluctuations observées d'année en année, notamment les programmes de surveillance de la santé publique, les protocoles de collaboration et de communication d'information signés avec des partenaires, les agents pathogènes à l'origine de toxi-infections alimentaires (norovirus, *E. coli* O157:H7), les méthodes d'investigation, les aliments offerts sur le marché et même, une conscientisation des consommateurs quant au rôle et au mandat des services d'inspection au Québec ainsi qu'à l'innocuité alimentaire et à l'observation des bonnes pratiques, pour n'en nommer que quelques-uns.

En 2007-2008, à la suite de problèmes relatifs à la santé publique, deux programmes analytiques ont été ajoutés, en cours d'année, à la programmation annuelle du CQIASA. Le premier programme était lié à la présence de *Listeria monocytogenes* dans les établissements de détail (programme terminé) et le second, qui se terminera en 2008, permettra de vérifier la présence d'allergènes (œufs) dans des produits de l'érable.

Le service gouvernemental ou municipal d'inspection des aliments intervient régulièrement à la suite de demandes ponctuelles du réseau de la santé publique. L'objet de ces interventions est que des actions préventives soient menées dans des établissements (centres d'accueil, hôpitaux, garderies, etc.) aux prises avec des éclosions de gastroentérite d'origine virale, qui peuvent notamment affecter les manipulateurs d'aliments travaillant dans ces établissements. À l'occasion de ces actions préventives, des mesures d'hygiène et des méthodes de travail plus strictes sont mises en place afin d'éviter la transmission de l'agent causal par les aliments. Cette année, plus d'une trentaine d'interventions ont été demandées, soit une diminution de près de 50 % par rapport à l'année dernière.

Il est important que le MAPAQ poursuive ses interventions relatives aux toxi-infections alimentaires, et ce, en collaboration avec ses partenaires. D'une part, ces actions conjointes permettront de sensibiliser les consommateurs aux bonnes pratiques qui leur permettent de diminuer les risques de contracter une toxi-infection alimentaire. D'autre part, elles auront comme résultat de responsabiliser les exploitants quant à leur rôle pour éviter que des toxi-infections alimentaires se produisent dans leur établissement, en particulier à cause de manipulateurs d'aliments malades, de règles d'hygiène déficientes ou d'une contamination croisée des aliments servis à leurs clients.



Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec

